レーズンパン 具 タイマー✕

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具		
レーズン	70g	

レーズンパン

くるみパン 具 タイマー✕

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具		
くるみ（刻む）	50g	

ごまおさつパン 具 タイマー✕

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
黒ごま	8g	大1
ドライイースト	3g	小1
具		
さつまいも（生）（5mm角に切る）	50g	

チーズパン 具 タイマー✕

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具		
プロセスチーズ（1cm角に切る）	50g	

●チーズの形は残りません。

ベーコン&コーンパン 具 タイマー✕

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
黒こしょう（粗挽き）	小¼	
ドライイースト	3g	小1
具		
コーン（水けを切ったもの）	50g	
ベーコン（1cm幅に切る）	20g	

チョコナッツパン 具 タイマー✕

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
チョコチップ	30g	
ココア	2g	小1
ドライイースト	3g	小1
具		
カシューナッツ（刻む）	50g	

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

パネトーネ 具 タイマー✕

材料	1斤分	
牛乳	160mL	
卵	50g	中1個
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
バター	30g	
コアントロー	14mL	大1
バニラエッセンス	小⅓	
レモンエッセンス	小⅓	
ドライイースト	3g	小1
具		
ドライフルーツミックス	50g	
ブランデー	14mL	大1

●ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーをまぶし、なじませます。

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて

クリームチーズ200gを常温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばします。
●パネトーネにつけていただきます。

ほうれん草パン タイマー✕

材料	1斤分	
水	220mL	
米粉	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
ほうれん草（ゆでたもの）	30g	
ドライイースト	4.5g	小1½

●ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

かぼちゃパン タイマー✕

材料	1斤分	
水	210mL	
米粉	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
かぼちゃ（加熱したもの）	50g	
ドライイースト	4.5g	小1½

●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

トマトバジルパン タイマー✕

材料	1斤分	
水	130mL	
トマトジュース（無塩）	100mL	
米粉	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
乾燥バジル	小1	
ガーリック（粉末）	適宜	
ドライイースト	4.5g	小1½

黒糖パン

材料	1斤分	
水	220mL	
米粉	300g	
黒糖（粉末）	32g	大4
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小1½

レーズンパン 具 タイマー✕

材料	1斤分	
水	230mL	
米粉	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小1½
具		
レーズン	50g	

チーズパン 具 タイマー✕

材料	1斤分	
水	220mL	
米粉	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小1½
具		
プロセスチーズ（1cm角に切る）	30g	

●チーズの形は残りません。

抹茶マロンパン 具 タイマー✕

材料	1斤分	
水	230mL	
米粉	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
抹茶	2g	小1
ドライイースト	4.5g	小1½
具		
栗の甘露煮（1～1.5cm角に切る）	50g	

●米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。
夏場など室温が高い（25℃以上）場合
•冷蔵庫で冷やした水（約5℃）を使ってください。
•タイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。

具 このマークのあるものは具入り（具後入れ）メニューです。具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。（→P.17）

タイマー✕ このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

ほうれん草パン　タイマー

材料	1斤分	
水	130mL	
強力粉	220g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
ほうれん草（ゆでたもの）	40g	
ドライイースト	3g	小1

●ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆでて、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

かぼちゃパン　タイマー

材料	1斤分	
水	120mL	
強力粉	220g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
かぼちゃ（加熱したもの）	50g	
ドライイースト	3g	小1

●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

全粒粉パン

材料	1斤分	
水	170mL	
強力粉	210g	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

玄米入りパン

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	220g	
玄米粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

●玄米粉は市販のものを使用してください。

カフェオレパン　タイマー

材料	1斤分	
水	100mL	
牛乳	60mL	
強力粉	240g	
砂糖	40g	大5
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
インスタントコーヒー	5g	大1
ドライイースト	3g	小1

豆乳パン　タイマー

材料	1斤分	
水	120mL	
豆乳	50mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

トマトバジルパン　タイマー

材料	1斤分	
水	80mL	
トマトジュース（無塩）	90mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
乾燥バジル	小1	
ガーリック（粉末）	適宜	
ドライイースト	3g	小1

レーズンパン　具　タイマー

材料	1斤分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具		
レーズン	40g	

くるみパン　具　タイマー

材料	1斤分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具		
くるみ（刻む）	40g	

チーズパン　具　タイマー

材料	1斤分	
水	160mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 プロセスチーズ（1cm角に切る）	50g	

●チーズの形は残りません。

ベーコン&コーンパン　具　タイマー

材料	1斤分	
水	150mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
黒こしょう（粗挽き）	小1/4	
ドライイースト	3g	小1
具		
コーン（水けを切ったもの）	30g	
ベーコン（1cm幅に切る）	20g	

ごまおさつパン　具　タイマー

材料	1斤分	
水	160mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
黒ごま	8g	大1
ドライイースト	3g	小1
具		
さつまいも（生）（5mm角に切る）	50g	

チョコナッツパン　具　タイマー

材料	1斤分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
チョコチップ	30g	
ココア	2g	小1
ドライイースト	3g	小1
具		
カシューナッツ（刻む）	50g	

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

パネトーネ　具　タイマー

材料	1斤分	
牛乳	120mL	
卵	50g	中1個
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小1/2
バター	30g	
コアントロー	14mL	大1
バニラエッセンス	小1/3	
レモンエッセンス	小1/3	
ドライイースト	3g	小1
具		
ドライフルーツミックス	50g	
ブランデー	14mL	大1

●ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーをまぶし、なじませます。

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて

クリームチーズ200gを常温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばします。

●パネトーネにつけていただきます。

ごまおさつパン・チョコナッツパン

具　このマークのあるものは具入り（具後入れ）メニューです。具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。（→P.17）

タイマー　このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

ドライイースト 食パン アレンジメニュー ソフト 小麦

食パン「ソフト」（→P.18）

黒糖パン

材料	1斤分	
水	100mL	
牛乳	100mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
黒糖（粉末）	24g	大3
塩	5g	小1
バター	20g	
ドライイースト	3g	小1

ハニーパン タイマー

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
バター	20g	
はちみつ	30g	
ドライイースト	3g	小1

●はちみつをメープルシロップにかえるとメープルパンになります。

クリームチーズパン タイマー

材料	1斤分	
水	160mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	24g	大3
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
バター	20g	
クリームチーズ	70g	
ドライイースト	3g	小1

●クリームチーズはあらかじめ常温に戻し、やわらかくします。

オレンジ紅茶パン

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
バター	20g	
紅茶葉（細かいもの）	3g	
オレンジピール（刻む）	20g	
ドライイースト	3g	小1

抹茶マロンパン 具 タイマー

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
バター	20g	
抹茶	2g	小1
ドライイースト	3g	小1
具		
栗の甘露煮（1cm角に切る）	50g	

ドライイースト 食パン アレンジメニュー フランスパン 小麦

ガーリックフランスパン

材料	1斤分	
水	200mL	
強力粉	240g	
薄力粉	50g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ガーリック（粉末）	小¼	
ドライイースト	3g	小1

ガーリックトマトフランスパン タイマー

材料	1斤分	
トマトジュース（無塩）	210mL	
強力粉	240g	
薄力粉	50g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ガーリック（粉末）	小¼	
ドライイースト	3g	小1

全粒粉フランスパン

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	200g	
全粒粉	90g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1

ライ麦フランスパン

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	200g	
ライ麦粉	50g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1

チーズフランスパン 具 タイマー

材料	1斤分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1
具		
プロセスチーズ（1cm角に切る）	40g	

チーズ&ベーコンフランスパン 具 タイマー

材料	1斤分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1
具		
プロセスチーズ（1cm角に切る）	40g	
ベーコン（1cm幅に切る）	10g	

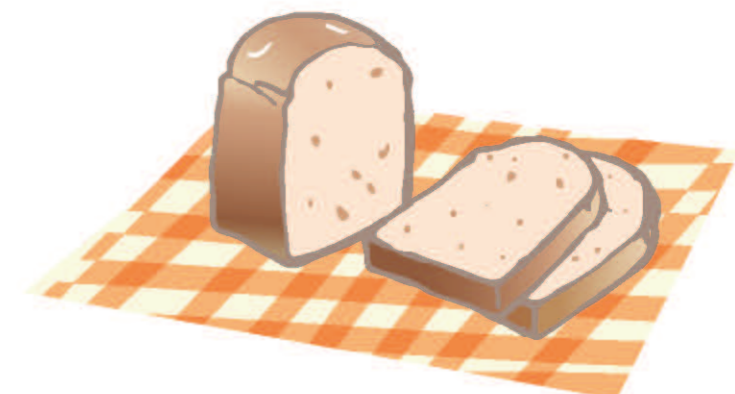
チーズ&オニオンフランスパン 具 タイマー

材料	1斤分	
水	150mL	
強力粉	240g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1
具		
プロセスチーズ（1cm角に切る）	40g	
玉ねぎ（炒めたもの）	20g	

●玉ねぎはみじん切りにし、フライパンで透き通るまで炒めた後、冷ましたものを使用します。

チーズ&ごまフランスパン 具 タイマー

材料	1斤分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1
具		
プロセスチーズ（1cm角に切る）	40g	
黒ごま	8g	大1

●「フランスパン」コースは焼き色が薄くなります。

具 このマークのあるものは具入り（具後入れ）メニューです。具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。（→P.17）

タイマー このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

パン・ピザ生地の作り方

基本のパン・ピザ生地の作り方をドライイースト「パン・ピザ生地」コースを例にして説明します。

作り方

●ドライイースト「パン・ピザ生地」コースではタイマー予約はできません。

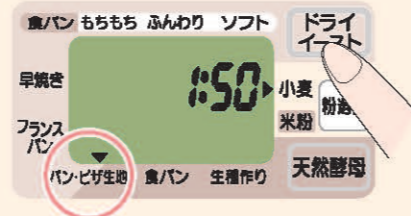
1〜6 までの手順は「基本の食パンの作り方」(P.12〜13)をご覧ください。

●「パン・ピザ生地」コースのアレンジメニューは、P.27〜35に掲載しています。

● ドライイースト を押して「パン・ピザ生地」を選んでください。

●米粉を使うときは 粉選択 を押して「米粉」を選んでください。

●表示部にできあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。

●途中で調理を中止するときは… スタート/とりけし を1秒以上押す
(ブザーが鳴り、スタートランプが消灯)

7 できあがりのメロディーが鳴ったら スタート/とりけし を約1秒押し、パンケースを取り出す

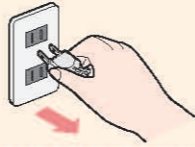
8 パンケースから生地を取り出す

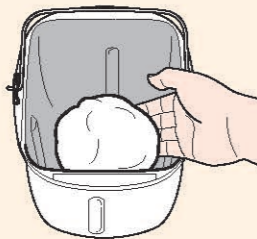
①打ち粉をふったこね板を用意する

②パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出す

●生地は底のほうからていねいに持ち上げて取り出してください。

●ハネが生地についてくることがありますので、取り出してください。

9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

10 できあがった生地を使ってお好みのパンを作る

●お好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行ってください。

生地作りについて

●**打ち粉**

分割や成形がしやすいように、強力粉を少量つまんで、こね板・めん棒・生地にふります。
(生地がベタつくときは回数を多めに)

●**オーブン**

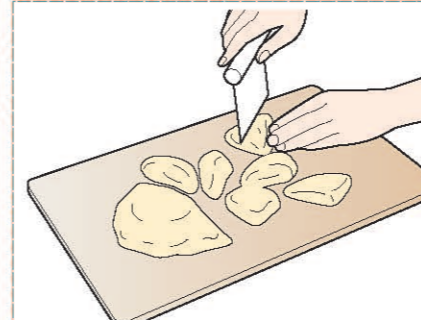
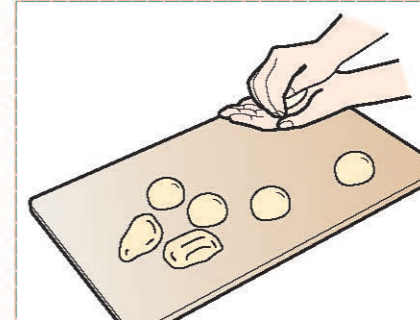
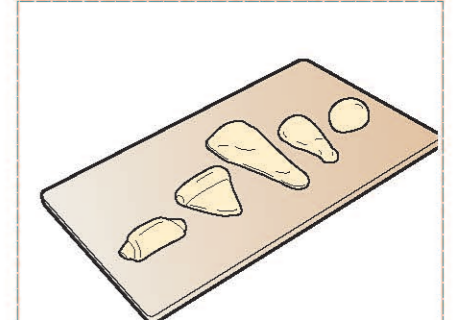
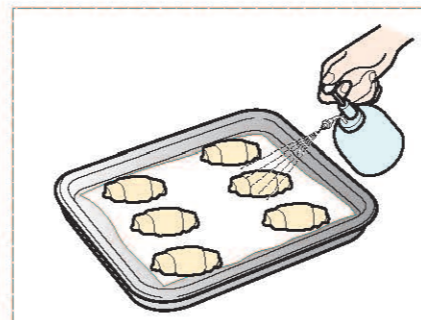
各メニューには焼き上げの目やす温度を表示しています。お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。
(オーブンによってはできあがりに差があります。)

ドライイースト パン・ピザ生地 アレンジメニュー 小麦

バターロール

材料	14個分	
牛乳	130mL	
卵	50g	中1個
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小2/3
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
とき卵(ドリュウル)	適宜	

●大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

作り方

1 パンケースから取り出した生地をスケッパーで14等分にする
(生地が傷むので手でちぎらないようにする)

2 1を表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固くしぼったふきんをかけて、約20分休ませる

3 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばす。次に幅の広い方から、巻いていく

4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをして約35℃で30〜40分(約2倍になるまで)発酵させる

5 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

クリスマスツリー

材料	1個分
バターロールの生地（→P.27）	1回分
とき卵（ドリュウル）	適宜
具（トッピング）	
粉糖	適宜
アラザン など	適宜

作り方

1 パンケースから取り出した生地を17等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 クッキングシートを敷いたオーブン皿に、軽く丸めなおした15個の生地を5段のピラミッド状に並べる（間隔を少しあける）

3 1個の生地を平たくのばして幹を作り、2の最下部に置き、ツリーの形にする

4 残りの1個をのばして星型に抜き、余った生地を丸めてその上に星型をのせ、ツリーの最上部に飾る

5 霧吹きをして、約35℃で30〜40分（約2倍になるまで）発酵させる

6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

7 あら熱がとれたら、粉糖やアラザンなどで飾りつける

●いろいろな具を包んでランダムに並べれば、何味にあたるかゲーム感覚でお楽しみいただけます。

りんごパン

材料	アルミケース(大)9個分
バターロールの生地（→P.27）	1回分
とき卵（ドリュウル）	適宜
具（トッピング）	
りんご	200g
はちみつ	大1〜2
シナモン	適宜
棒状クッキー	適宜
かぼちゃの種	適宜

作り方

1 りんごは皮をむいてヘタを取り2〜3mm厚さのいちょう切りにする

2 1を耐熱容器に入れ、はちみつを混ぜてラップをし、電子レンジ500Wで約6分加熱し（途中で1〜2回混ぜる）、お好みでシナモンをふりかけて9等分に分ける

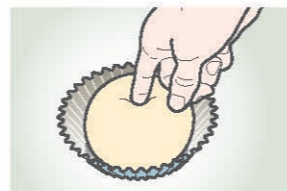
3 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 3を円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりとじて、丸く形をととのえる

5 4をアルミケースの上にのせ、オーブン皿に並べ、指で中央に大きくくぼみをつける

6 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵させる

7 ドリュウルをハケでぬり、棒状クッキーをくぼみにさし込み、その横にかぼちゃの種をのせる（くぼみが戻った場合は再度指で押す）

8 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

明太ポテトパン

材料	9個分	
バターロールの生地（→P.27）	1回分	
とき卵（ドリュウル）	適宜	
具（トッピング）		
じゃがいも	200g	中1個
明太子（薄皮はのぞく）	50g	½腹
マヨネーズ	50g	
パセリ	適宜	

作り方

1 じゃがいもは皮をむき1cm厚さに切り、大1の水とともに耐熱容器に入れラップをし、電子レンジ500Wで約3分30秒加熱する

2 1を熱いうちにあらくつぶし、明太子とマヨネーズを加えてよく混ぜ、9等分に分ける

3 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 3を直径12cmの円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりとじて、押さえて形をととのえる

5 合わせ目を下にし、両端を少し残して包丁で切れ目を入れ、中味が見えるように切れ目を少し広げる

6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に5を並べ、霧吹きをして、約35℃で30〜40分（約2倍になるまで）発酵させる

7 ドリュウルをハケでぬり、マヨネーズ（分量外）やパセリで飾りつける

8 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ベーグル

材料	8個分	
水	180mL	
強力粉	280g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1
とき卵（ドリュウル）	適宜	
具（トッピング）		
クリームチーズ（常温に戻す）	100g	
スモークサーモン	8枚	
レタス	適宜	
玉ねぎ（薄切り）など	適宜	

●下ゆで用の水の量は、ベーグルが十分にゆでられる深さに調節します。

作り方

1 パンケースから取り出した生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 1の中央に指を入れて穴をあけ、回しながら穴を徐々に広げてドーナツ状にする

3 8枚に切り分けたクッキングシートに2をのせ、オーブン皿に並べる。霧吹きをして、約35℃で30分～40分（約2倍になるまで）発酵させる

4 下ゆで用の水を煮たてた鍋へ3をクッキングシートごと入れ、片面を30秒ずつゆでる（クッキングシートは鍋の中で自然にはがれます。）

5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に水けをよく切った4を並べ、ドリュウルをハケでぬり180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼く

6 焼きあがったベーグルを横にスライスしてクリームチーズをぬり、具をはさむ

●黒ごま大1を入れると、黒ごまベーグルになり、干しブルーベリー30gを入れると、ブルーベリーベーグルになります。（水を10mL減らすと生地が扱いやすくなります。）

●甘いベーグルがお好みの方は、クリームチーズにお好みのジャムやはちみつ（適宜）をまぜ込むとおいしくいただけます。

フランスパン風バリエ

材料	パタール 2個分 カイザー 6個分	
水	170mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g	小2/3
レモン汁	3mL	小1/2強
ドライイースト	3g	小1

●パタールの生地は形よく仕上げるため、キャンバス地のうねで発酵させます。（右図参照）

作り方

1 パンケースから取り出した生地を2等分にする。半分はパタール用に2等分、残り半分はカイザー用に6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 パタールの生地はだ円形にのばして、細長く巻いて形をととのえ、カイザーの生地は表面がなめらかになるように丸める

3 キャンバス地を折ってうねを作り、パタールの生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせる。カイザーの生地もキャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせる。このまま室温で50～60分（約2倍になるまで）発酵させる

4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に3をそっと並べ、カミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れて約10分休ませる

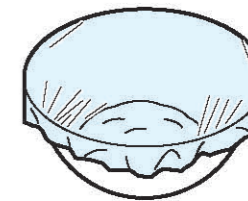
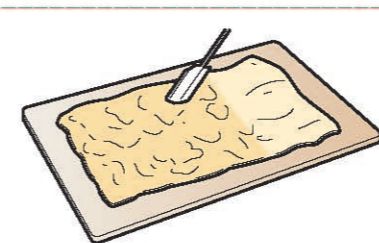
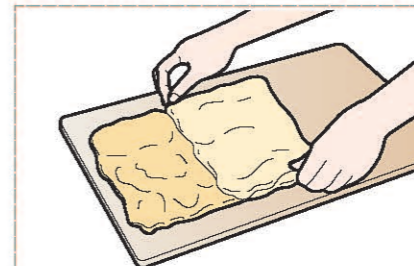
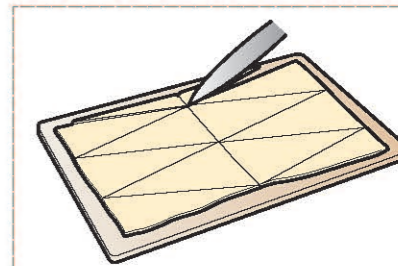
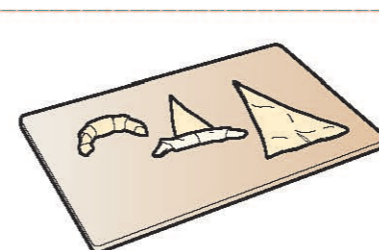
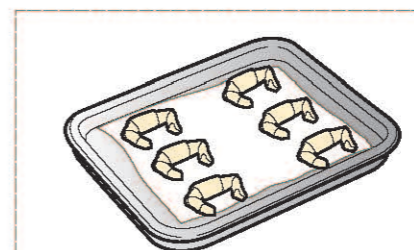
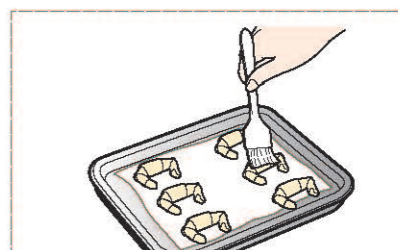
5 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15分～20分焼く

クロワッサン

材料	12個分	
牛乳	130mL	
卵	50g	中1個
強力粉	200g	
薄力粉	100g	
砂糖	24g	大3
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	6g	小2
バター（折り込み用）	120g	
とき卵（ドリュウル）	適宜	

●折り込み用のバターはあらかじめ常温に戻し、やわらかくします。

●生地の温度が高くなるとバターが溶けて扱いにくいため、作業は手早く行い、生地は冷蔵庫でよく冷やしましょう。

作り方

1 パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ボールに入れてラップをかけて冷蔵庫で約30分休ませる

2 打ち粉をふった台の上で生地を40×20cmの長方形にのばし、1/3量の折り込み用バターを生地の手前1/3を残してぬる

3 生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりととじて、ラップに包んで冷蔵庫で30～60分休ませる。2と3を2回繰り返し、ラップに包んで冷蔵庫で約60分休ませる

4 生地を5mmの厚さにのばし、底辺約12cmの二等辺三角形に切る（12個作る）

5 生地の底辺の中央に切り込みを入れ、両端を左右に開くようにして巻き、三日月型にする

6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に5を並べ、霧吹きをして28℃以下で40～50分（約2倍になるまで）発酵させる

7 ドリュウルをハケでぬり、190～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く